

# tes1

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **35**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.2 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **70 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.4 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **70C**
- Wyladuj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	0.8 kg (28.6%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (71.4%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	5 g	50 min	14.3 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	10 g	10 min	11.2 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	5 min	14.3 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	10 g	5 min	11.2 %
Na zimno	Nelson Sauvín	30 g	3 dni	11.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale